FILETTI DI SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 1

Ingredienti per 4 persone:

- quattro sogliole (o due confezioni di filetti surgelati),
- farina,
- 110 g di burro,
- sale,
- abbondante prezzemolo,
- due limoni.

Togliete la pelle alle sogliole da entrambe le parti e filettatele (oppure fate scongelare i filetti se surgelati), lavatele e infarinatele.
Ponete al fuoco un largo tegame per fritti con 80 g di, burro, adagiatevi i filetti di sogliola, fateli dorare da entrambe le parti, salate e cospargeteli con abbondante prezzemolo tritato e il succo di un limone.
Poneteli sul piatto da portata ben caldo, unite al burro della frittura altri 30 g di burro fresco, fatelo fondere fino a vederlo di color nocciola scuro, quindi versatelo sui filetti e servite subito.
Decorate il piatto con rondelle di limone pelato al vivo.